

# ottoVino adviseert....



## Domaine Chamfort La Perdrière



### Druivensoorten

Grenache-, Syrah-, Mourvèdre



Frankrijk

### Herkomst

Vacqueyras, Rhône



### Beschrijving

De druiven worden in 3 stappen geogst, eerst Syrah, daarna Grenache en als laatste de Mourvèdre. De wijnen worden apart gevinifieerd, na 6 maanden worden ze geblend. Uiteindelijk gaat de wijn op houten vaten voor een periode van 12 tot 18 maanden, variërend van normale tot grote vaten.



### Proefnotitie

Krachtige elegante Rhone wijn met heerlijke kruidige smaaktonen. Soms lijkt het alsof je iets van peper proeft in deze wijn. De Grenache druiven zorgen voor het fruitige in deze Vacqueyras, de Syrahdruiven voor het kruidige.



### Wijn & spijs

Heerlijk glas rood om zo te drinken of bij bijvoorbeeld rood vlees, wild en stoofpotten. Ook heerlijk bij vlees van de grill en bij romige kazen. Confit de Canard, lamsvlees, haas, gerechten met een Oosterse tint (pittige elementen als soja, kerrie), hertenbiefstuk.



### Productie methode

Biologisch



# Domaine Chamfort

## La Perdrière



### Over het wijnhuis

Domaine Chamfort ligt aan de voet van een unieke geologische formatie die bekend staat als de 'Dentelles de Montmirail'. Een majestueuze reeks kalksteenrotsen met groene eik, Aleppo-den, ceder, buxus, olijfbomen en geurige kreupelhoutkruiden. Sinds 2010 heeft Vasco Perdigao het wijndomein overgenomen van de familie Chamfort. Hij beheert vandaag samen met zijn partner Sonia Léorat, het domein. Ze willen heel graag de authenticiteit van elk terroir uitdrukken in de wijnen. Om dit doel te bereiken, werken ze er heel hard aan om de finesse en het fruit in de druiven te behouden. In de wijngaarden wordt organische meststof gebruikt, net als zwavel en koper om ziekten te voorkomen. In de kelder werkt Vasco met lange vattijden om het sap langzaam en grondig uit de druif te halen. Sedert 2021 zijn alle wijnen Bio gecertificeerd.

